The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIB

Classmark:

COOKERY
B-MAR

3 0106 01102 2299

COOKERY
E - 1

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b21525201

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN, RUE RACINE, N°. 4,
PLACE DE L'ODÉON.

Henry Monnier — Lith. de Bernard.

Le jour où vous donnerez à dîner nous ne tourmenterez pas votre cuisinière : point de brusquerie, de mauvaise humeur, un visage gai, ouvert, un air de satisfaction et de contentement.

Chapt 3. P. 34.

BRÉVIAIRE

DU GASTRONOME,

OU

L'ART D'ORDONNER LE DÎNER DE CHAQUE JOUR, SUIVANT LES DIVERSES SAISONS DE L'ANNÉE.

POUR LA PETITE ET LA GRANDE PROPRIÉTÉ.

PRÉCÉDÉ

D'UNE HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE, ANCIENNE ET MODERNE.

PAR

L'AUTEUR DU *MANUEL DE L'AMATEUR D'HUITRES.*

PARIS.
AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N°. 11.

1828.

positions à la gourmandise. On naît gourmand comme on naît poëte; c'est l'art, l'étude, qui fait le gastronome, comme l'orateur. Cet enfant du Limousin qui, pour ramollir son pain, le trempait dans de l'eau faisait un acte de gourmandise, et non de gastronomie. Le prince de Talleyrand est un gastronome; le prince de Kourakin visitant en 1810 les cuisines de l'empereur pour interroger les chefs d'office était un gourmand : la gourmandise est un péché mortel; la gastronomie n'est pas même un péché véniel.

Les qualités qui distinguent le véritable gastronome sont ou naturelles, ou acquises; c'est l'*homo duplex* de Platon.

1°. Il doit avoir un excellent estomac, revêtu d'un triple airain, comme parle Horace [1], où les opérations importantes de la digestion s'opèrent avec promptitude et facilité; un appétit éveillé avec l'aurore, une mâchoire en bon état, complète autant qu'il est possible, et armée de ces doubles dents qu'on nomme *mar-*

[1] Ode IIe

teaux et sans lesquelles il ne saurait exister de véritable gastronome, car sans ces précieux instrumens plus de mastication, plus de *criterium* pour distinguer une viande pleine d'un jus enivrant, et une viande sèche et coriace comme les vers de quelques-uns de nos romantiques ; il doit avoir une bonne paire d'yeux ou, à défaut, des lunettes de Cauchois, car on sait que les plaisirs parviennent plus doux à l'esprit en arrivant d'abord par les yeux : c'est l'affranchi de Mécènes qui nous l'apprend [1] ; pour un gastronome les jouissances commencent avant le repas ; un odorat fin et prompt, une paire de nerfs olfactifs qui se soulèvent et s'abaissent à volonté ; un palais dont les houppes soient très-irritables ; un grand fonds d'humeur joyeuse, et quelque chose de ce juste d'Horace qui aurait vu, sans se troubler, les trois pour cent tomber à soixante, les folies de Shakespeare envahissant notre scène, Lope de Véga préféré à Molière, et Rossini à Mozart. Tous les canons de Navarrin ton-

[1] Horace, *Art poétique*.

neraient à ses oreilles, qu'il ne s'en apercevrait pas. Tranquille *et compos sui*, comme disent les moralistes, assis à sa table, il découperait une tranche de jambon de Mayence et la mangerait sans se faire mal.

Quant aux dons acquis, il sera tout ce qu'on voudra, peintre, poëte, géomètre, médecin. Les gastronomes ont pénétré dans le sanctuaire de toutes les sciences: toutefois pour être gastronome, et en mériter le titre, il n'est pas besoin d'être descendu dans les abîmes de la métaphysique comme Leibnitz, d'avoir comme Newton ouvert de nouveaux cieux, ou comme Laplace deviné par la seule force du génie les révolutions des corps célestes; il suffira d'avoir étudié la matière sur laquelle opère, chaque jour, cette gaie science du ventre. Ainsi notre gastronome saura les produits gourmands de chacune de nos provinces; ce que chaque mois fait naître pour contenter l'appétit, les noms des artistes culinaires de la capitale; comme Adam nomma les animaux, il pourra, quand on lui présentera un instrument de

cuisine, le baptiser de son vrai nom. Il distinguera au bouquet le Volney du Meursault, le Bourgogne du Bordeaux, et surtout il aura dans sa tête une érudition gourmande qu'il pourra se procurer par quelques mois d'étude, que nous lui épargnerons encore, s'il veut méditer le résumé moral de la cuisine en France, que nous avons composé exprès pour son instruction. Il est temps qu'un hastronome sache faire autre chose que mâcher.

L'art de la gueule, comme parle Montaigne, est aussi ancien que le monde. S'il faut en croire le juif El-Bassum, savant commentateur du Talmud, le plat de lentilles pour lequel Ésaü vendit son droit d'aînesse avait été accommodé par quelque grand cuisinier *post-diluvien*, dont El-Bassum n'a pu découvrir le nom malgré quinze ans de recherches. C'est un malheur dont il faut se consoler en se rappelant que Fabricius, dans sa Bibliothéque grecque, cite le titre de cent poëmes épiques, au moins, qui précédèrent l'Iliade et dont les auteurs nous resteront à jamais inconnus. Notre inten-

tion n'est point ici de faire l'histoire de l'art culinaire chez les différens peuples du globe; nous ne montrerons pas le flambeau de la cuisine passant comme un sceptre d'une nation à l'autre, tantôt s'éteignant, tantôt brillant d'un vif éclat, participant des progrès ou des obscurcissemens de la raison humaine, consolant les Carthaginois, que le bon Plutarque nous peint comme d'excellens mangeurs, de la perte de leurs libertés, Corinthe de la spoliation de ses musées, Rome de l'oppression de ses empereurs. Remarquons seulement ici cette constante attention de la providence à susciter, quand les nations sont dans le deuil, de ces êtres qui font oublier toutes les pertes de l'art, et jusqu'à l'esclavage des intelligences, en même temps que la vérité du système des compensations qu'on trouve tout au long dans le matérialiste Bonnet, et dont on a fait honneur de nos jours au bon M. Azaïs.

Ainsi, sans aller chercher bien loin nos exemples, quand l'Europe en armes vint camper autour du Louvre pour dépouiller ce musée européen, des trésors que la

victoire y avait rassemblés, pas un de nos cuisiniers ne nous fut enlevé. Nous perdîmes l'Apollon, la Transfiguration, le Cénacle de Vinci; mais nos Apicius nous restèrent. On cite, il est vrai, quelques *cartes* de restaurateurs que les Prussiens et les Anglais surtout avaient soin de mettre dans leur poche, en sortant de dîner chez Beauvilliers ou les frères Provençaux : singulière conquête! comme si toutes les recettes d'un abbé d'Aubigné pouvaient enseigner à faire une tragédie à la manière de Corneille! comme si les règles suffisaient sans le génie! comme si l'on ne naissait pas cuisinier ainsi qu'on naît poëte! N'oublions pas de noter cette fierté patriotique de nos cuisiniers au milieu de l'ivresse générale de servitude qui semble alors tourmenter tous les esprits! En vain l'étranger fait briller l'or à leurs yeux; ils refusent de quitter la France.

Un d'eux, par un concours de circonstances qui auraient dompté l'âme la plus forte, succombe-t-il, voyez comme il peint l'état de son esprit! « J'ai voulu voir l'Angleterre, la Russie, l'Autriche;

mais un malaise que je ne puis ni vaincre ni définir, me ramène sans cesse dans ma patrie. J'ai refusé d'entrer à la cour de Russie, je suis resté chef de cuisine chez le prince régent d'Angleterre huit mois environ ; mais toutes ces positions quoique brillantes ne pouvaient me convenir, mon âme toute française ne peut et ne veut vivre qu'en France. Là, sans fortune, sans ambition, heureux de me livrer à des travaux commencés dans ma jeunesse, suivis toute ma vie, je mourrai comme le soldat de la vieille garde enveloppé dans mes drapeaux. » Peut-être trouvera-t-on cette comparaison trop poëtique, et tout au plus digne d'un descendant de ces cuisiniers qui pendant que l'empire échappait avec la fortune au malheureux Vitellius, debout près du fourneau impérial, tourmentaient leur génie à inventer des mets capables d'irriter le palais de leur maître ; mais ne chicanons pas monsieur Carême sur ses images : l'Homère de la pâtisserie dort aussi quelquefois.

Il ne paraît pas que les sciences culinaires aient jeté un grand éclat sous la

première ni sous la seconde race de nos rois. Grégoire de Tours nous a conservé le détail d'un repas de guerriers francs, qui ferait hausser les épaules de pitié ; on dirait les guerriers de l'Iliade à table ; Charlemagne, s'il faut en croire Eginhard, mangeait peu, et se nourrissait plus mal encore. Philippe-le-Bel restait à peine une demi-heure à table. François Ier. pensait plus aux femmes qu'à la bonne chère. Toutefois c'est sous le règne de ce monarque galant qu'on place la naissance de la science gastronomique en France. Le grand mouvement que Luther avait imprimé à la raison humaine, s'étendit jusque dans l'âtre domestique. C'est à table que les réformés et les catholiques gagnaient les âmes.

Parmi nos lecteurs combien n'ont jamais entendu parler de Gonthier d'Andernach! C'est une de ces lumières dont s'enorgueillit la réformation. Ce que Bacon de Vérulam fut pour la philosophie, Dante et Pétrarque pour la poésie, Michel Ange Buonarotti et Raphaël pour les arts du dessin, Colomb et Gama pour la science de la terre, Copernic et Galilée pour la

science des cieux, Gonthier le fut en France pour la science du ventre. Avant lui notre code gourmand, semblable à la constitution anglaise, n'était formé que de lambeaux dérobés çà et là. Les noms de nos mets ont quelque chose de barbare et d'étranger comme nos mets eux-mêmes. Le peuple le plus vif, le plus inventif n'a pas, le croirait-on ! une seule sauce à lui ; il emprunte ses alimens et l'idiome pour rendre visible à l'œil sa pensée, à l'Allemand, à l'Espagnol !... Point de doctrine écrite, mais des recettes informes et disparates que les pères ont léguées à leurs enfans, que ceux-ci transmettront à leur postérité, et que les uns et les autres font remonter jusqu'aux premiers âges du monde, parce qu'alors la durée est le seul *criterium* qui assigne leur rang dans le culte des hommes, aux ragoûts ainsi qu'aux institutions. Enfin parut Gonthier. Comme Descartes, un siècle plus tard, recomposa l'édifice intellectuel, il refit l'édifice culinaire ; tous deux introduisirent le doute, l'un dans le monde moral, l'autre dans le monde physique. Descartes par l'adoption de la con-

science comme point de départ de toute recherche philosophique, régénéra l'entendement et détruisit cet empirisme ténébreux qui tuait l'intelligence : Gonthier par la reconnaissance des houppes nerveuses comme seules juges et souveraines à table, renversa tout cet échafandage de traditions *bromatologiques* triste héritage du passé. Gonthier est le père de notre cuisine nationale, comme Descartes de la philosophie française. Si l'un a suscité des génies tels que Spinosa, Mallebranche, Locke ; l'autre a été suivi d'une postérité d'artistes dont les travaux ainsi que les noms ne passeront jamais. Qui n'a pas entendu parler des Dalègre, des Richaut, des Souvent, des Mézelier ? Dans moins de dix ans, on compte que Gonthier trouva sept coulis, neuf ragoûts, trente-une sauces, vingt-un potages ; qu'on nous dise si Descartes a découvert autant de vérités !

Le mouvement était créé ; rien ne pouvait désormais l'arrêter, le monde ne devait plus tomber dans ses premières ténèbres. Une femme vint, qui répandit le

règne de lumière : c'était la fille du brillant Laurent de Médicis, la nièce de Léon X, Catherine, alors dans toute la fleur de la beauté, telle que la peignit le Primatice. Suivie d'un peuple de parfumeurs, de peintres, d'astrologues, de poëtes et de cuisiniers, elle traverse les Alpes, et bientôt Bullan trace le plan des Tuileries, et Berini retrouve des sauces perdues depuis des siècles. Douée de tous les dons du sort, mère et femme de rois, la nature lui avait encore accordé un de ces palais dont l'intuitive sensibilité est rarement le partage des têtes couronnées. Aussi la voit-on, quand elle a chassé devant elle ce troupeau de devins mâles et femelles qui font métier de lui prophétiser l'avenir, consulter son maître d'hôtel sur un rôt importé de la gourmande Florence, ou tremper elle-même dans une sauce épaisse ces doigts qui tenaient les rênes de l'empire et que Ronsard comparait aux doigts de rose de l'Aurore! Laissons l'imbécile vulgaire s'émerveiller de l'importance que la reine-mère semble mettre aux sciences gastriques : il ne sait pas que c'est à table.

au milieu du parfum des vins de Bourgogne, et de l'enivrante odeur des mets, qu'elle médite l'abaissement d'une faction redoutable, la chute ou le supplice d'un homme qui troublait son sommeil. C'est à table qu'elle eut à Bayonne cette entrevue avec le duc d'Albe, où fut résolu le massacre de la Saint-Barthélemy. C'est à table qu'elle faisait des députés, marchandait et achetait des votes, humanisait la sauvage vertu d'un Caton du jour : tous les âges se ressemblent, a dit le philosophe Senèque, *seculo simile seculum.*

Le long règne de cette femme qui ne laissa pas un instant de repos à la France, fut fécond en splendides repas. L'histoire en cite deux qui effacèrent tout ce qu'on avait vu de plus succulent dans les fastes de la bonne chère : l'un que Catherine donna pour l'hymen de sa fille Marguerite, à Jeanne d'Albret qui mourut deux jours après, et ne mourut pas d'indigestion ; l'autre en l'honneur du supplice de Cavagnes, que Charles voulut voir pendre, mais le ventre plein, comme le rapporte un naïf historien de l'époque. L'exécution

et le repas eurent lieu aux flambeaux. On ne sait pas au juste tout ce que l'une valut au bourreau, mais on peut voir sur les registres de l'Hôtel-de-Ville ce que l'autre coûta, à quelques deniers près. Sauval en donne le compte dans ses Antiquités

Nous savons qu'on accuse les cuisiniers du seizième siècle, d'avoir joué un vilain rôle pendant le cours de nos troubles domestiques. Il ne tiendrait même pas à certains sycophantes, au ventre creux, qu'on ne les regardât comme les familiers de la reine mère, les ministres de ses vengeances et les instrumens habituels de sa sanglante domination, *instrumenta regni* selon l'expression de Tacite. Il est possible que Catherine en ait appelé quelques-uns, comme Agrippine mandait Locuste dans son palais quand elle ne pouvait dormir. Mais nous portons le défi de citer un seul d'entre eux qui se soit vendu ou loué à cette méchante femme ; n'avait-elle pas du reste des médecins, des apothicaires, dont la tête est autrement féconde que celle d'un pauvre diable qui n'a jamais quitté ses fourneaux ?

Revenons-y nous-mêmes.

En ce temps-là, c'est-à-dire quelque temps après la Saint-Barthélemy, monta sur le trône Henri de Valois, frère de Charles IX et fils de Catherine. C'était un prince d'un grand appetit, qui aimait le bon vin et la bonne chère, goûts que sa mère avait cultivés et fécondés soigneusement pour tenir seule les rênes de l'empire. Henri de Valois passait des jours entiers à table; aussi l'astre de la cuisine brilla-t-il d'un prodigieux éclat sous ce monarque gourmand. On rapporte aux premières années de son règne, la découverte du fricandeau, qu'on attribue assez généralement à un Suisse. Aujourd'hui que le fricandeau a son Colomb, cette découverte n'étonnera pas plus que celle de l'Amérique, et pourtant elle suppose une grande force de tête.

S'est-on jamais douté des efforts de génie que dut coûter à Pascal, une machine aussi simple que la brouette? Schrœter dans son admirable ouvrage sur l'Astronomie, vol. 2, regarde l'invention du rouet à filer, comme plus surprenante

que la révélation de ces grandes lois de la nature devinées par Képler : que les carrés du temps des révolutions planétaires sont entre eux comme les cubes des grands axes des orbites ; et Schrœter a raison. Quant à nous, s'il nous était donné d'assigner leur rang à ces trois immortelles créations de l'entendement humain, le fricandeau, la brouette et le rouet, nous ne placerions le fricandeau ni au premier ni au dernier rang. C'est, si nous avons bonne mémoire, la place que marquait M. de Fontanes aux Martyrs de M. de Chateaubriand, entre les deux plus belles épopées du monde intellectuel.

Tout en reconnaissant l'impulsion que ce monarque imprima à la cuisine, nous ne dissimulerons pas qu'il mit à la mode les sauces aromatisées, les graisses et farines gluantes, les coulis et les roux calcinés par une torréfaction semblable à celle du café brûlé. Ces sauces donnaient aux alimens une âcreté corrosive, et loin de nourrir le corps, ainsi que le remarque Jourdan le Cointe, lui communiquaient un embrasement auxquels les secours de la

médecine étaient souvent incapables de remédier.

Aux mets épicés, se mêla, sous le règne de Henri III, le goût des boissons chaudes. Hippocrate conseille l'eau chaude dans les fièvres, Avicenne dant la phthisie, Trallien dans la frénésie, Platon dans les dégoûts, Actius dans les maladies de la vessie; on conclut qu'ayant tant de qualités différentes, l'eau chaude devait être bonne à table, ne fût-ce que pour digérer, car on mangeait beaucoup sous les Valois. Il n'y eut pas un repas sans un pot d'eau chaude, et le vin même fut servi dans un état de tiédeur. Nos pères avaient-ils tort ? c'est une grave question à résoudre.

Si le pauvre a gardé la mémoire d'Henri IV, on n'en peut dire autant des cuisiniers. Ce monarque ne fit rien pour eux, soit que la nature lui eût refusé un bon appétit (car quel prince fut jamais accompli ?), soit qu'il les regardât, ainsi que dans le dernier siècle on regardait les potages, à peu près comme chose inutile; mais en revanche ils ne firent rien

pour lui. Toutefois ce règne ne se passa point sans indigestion, et ne fut pas non plus tout-à-fait stérile en gourmands. Tout le monde connait ce d'O dont le bienheureux estomac sortait de table, comme Messaline de sa couche adultère, las mais non rassasié ; et ce Mayenne auquel il ne manqua qu'un ventre moins gros pour être le premier homme de son siècle. C'est ce chef de l'Union qui enseigna aux gourmands de l'époque l'utilité des laxatifs dans maintes occasions de la vie, et qui les mit à la mode. Les laxatifs firent bientôt fureur, à peu près comme de nos jours les sangsues du docteur Broussais.

C'est du siècle de Louis XIV que date l'étude et la science des sauces en France. Sous Louis XIII, presque toutes les viandes étaient mangées rôties ou grillées ; chaque boulanger avait un four où le marchand comme le grand seigneur envoyait cuire sa viande de table : peu à peu on sentit l'importance des sauces. Une sauce faite dans les principes de l'art ouvre l'appétit, l'aiguillonne, l'excite, le ressuscite, titille le palais avec d'admirables

délices, embaume l'odorat, enivre tous les sens de volupté. Celui qui trace ces lignes a souvent entendu dire au docteur Gastaldi, de gourmande mémoire, que la sauce était aux alimens ce qu'est l'action à l'art oratoire. Il s'inclinait devant un grand saucier, comme il se serait incliné devant un poëte épique, et parmi les preuves de l'immatérialité de l'âme, il mettait en première ligne le prodige d'une sauce sans défaut.

Il paraît aussi que les grandes intelligences du siècle de Louis XIV n'avaient pas pour l'art de la cuisine, ce mépris qu'affectent quelques idéologues de nos jours. Boileau a décrit un mauvais repas en homme qui en a souvent vu de meilleurs ; il aimait les plaisirs de la table, qui du reste n'ont jamais été incompatibles avec les dons du génie, ou les investigations de l'entendement.

Les progrès des sciences chimiques sous la régence hâtèrent ceux de la cuisine. C'est alors, si nous ne nous trompons, que fut publiée la Cuisinière bourgeoise, en six livres ou plutôt en six chants, ouvrage qui atteste une étude approfondie de l'art

et un admirable talent d'analyse : point de mots superflus ni de vaines paroles ; mais des apophtègmes à la manière antique ; c'est un monument digne de la vénération de tous les gourmands. Honneur à ce premier code de la gastronomie, pensé au milieu des fourneaux et écrit sur des casseroles !

Les sciences gastronomiques firent de grands progrès sous le règne de Louis XVI, époque brillante de la littérature gourmande : avec les modes, les habitudes, les vêtemens, la liberté de penser, le goût des équipages et des chevaux de la Grande-Bretagne, s'introduisirent en France quelques mets nouveaux dérobés à son code culinaire, tels que les puddings et les bifstecks, etc. Bien différens de nos voisins d'outre-mer qui ne nous accordent aucune supériorité intellectuelle et changent le nom à tous les mets qu'ils nous dérobent, nous conservâmes à ces conquêtes, leur appellation nationale qu'elles ont encore aujourd'hui. Grâces aux progrès croissans, aux découvertes de la chimie, et au génie de nos artistes, l'art de la cui-

sine s'éleva sur la fin du dernier siècle au dernier degré de splendeur. Quel siècle que celui des L'Asne, des Souvent, des Mézellier, des Richaud, des Chaud, des Robert!

« Bientôt, il est difficile de l'oublier, dit un journaliste, qui met dans ses articles littéraires tout l'esprit que Laguipierre mettait dans ses sauces, des hommes entièrement étrangers à notre civilisation, et dont tous les cuisiniers doivent à jamais maudire la mémoire, voulurent nous accoutumer à ces mets grossiers dont les Romains des premiers âges de la république, à qui j'en fais mon compliment, avaient pu s'accommoder, mais qui répugnaient à la délicatesse de nos goûts. Quels temps! quelles mœurs! mais surtout quelle cuisine! Le peuple ne tarda pas à s'en dégoûter. On lui en avait promis une meilleure, et il ne concevait pas qu'il pût faire si mauvaise chère au milieu des hommages qu'on rendait à sa souveraineté! Pauvre souverain! à qui ses officiers de bouche servaient pour dîner un plat de lentilles, que l'amour de la patrie, leur seul assaisonnement, ne rendait pas moins insipides. »

Mais comme tout ce qui est violent n'est pas durable, le peuple jeta de côté cette pourpre royale qui lui allait si mal, et redemanda, comme les Hébreux, ses ognons d'Égypte. Vint le directoire sous lequel on lui permit de faire deux repas par jour. Cachés dans l'âtre domestique où ils pleuraient sur le repos forcé auquel on les avait condamnés, les cuisiniers reparurent, cherchèrent leurs anciens maîtres, et, ne les trouvant plus, louèrent leur génie à ces républicains bâtards qui, dès qu'il leur fut permis de manger pour vivre, tinrent table ouverte, regagnèrent le temps perdu et ne vécurent plus que pour manger.

Une révolution comme la nôtre, où de si terribles images avaient tourmenté nos regards, dut laisser des traces de son passage dans nos besoins physiques et intellectuels. Au sortir de ce drame sanglant, l'esprit bouleversé par tout ce spectacle du passé, dut repousser ces émotions douces et tranquilles dont il se nourrissait autrefois, de même que le palais longtemps en repos, pour être émoussé, dut

demander des mets de haut goût : aussi le règne du Directoire est-il celui des romans à la Radcliffe et des sauces à la provençale. Heureusement vint le huit brumaire, qui renversa les cinq directeurs et leurs marmites. Cette chute fut chantée par nos joyeux disciples d'Épicure jusque sur la scène, où l'on rit pour la première fois depuis dix ans, et célébrée dans des festins où reparurent ces beautés piquantes qui, dans le cours de nos discordes, avaient donné les preuves du plus héroïque dévouement, et qui, le calme rétabli, venaient exciter au milieu de nos repas, les vives saillies et la joie bruyante des convives. On sent assez qu'on ne pouvait offrir aux lèvres de rose du beau sexe l'ail et la ciboule de nos républicains.

Sous le consulat et l'empire, la cuisine, grâces aux travaux de Beauvilliers, de Baleine et d'autres artistes, fit de nouveaux et de notables progrès. Le nom d'un simple amateur vint se placer dans ce mouvement des sciences gastronomiques, c'est celui de Grimod de la Reynière, dont le prince Kourakin regardait l'*Almanach*

comme le livre le plus délectable qui fût sorti de la main des hommes. On peut dire que l'*Almanach des Gourmands* fit une véritable révolution dans la langue et dans les habitudes du siècle : avant son apparition, un homme du monde eût rougi de parler cuisine; Grimod de la Reynière en ennoblit le langage, en même temps qu'il en inspira le goût, en prouvant que le génie de cette science pouvait s'allier à tous les dons de l'esprit.

Nous ne devons à M. Grimod aucune découverte; il n'a rien créé, pas même une sauce, et pourtant son nom vivra, tant qu'on mangera en France; les chants de l'Orphée de Pesaro auront vieilli, et les sangsues de M. le docteur Broussais passé de mode, que l'*Almanach des Gourmands* sera lu et plein de vie et de gloire.

Nous sommes encore trop près de la restauration, pour déterminer la part qu'elle a eue au mouvement de la cuisine en France; la restauration a introduit dans la monarchie des formes représentatives essentiellement amies, comme on sait, de la gourmandise; et sous ce rap-

port encore, la restauration est un véritable bienfait, une ère nouvelle ouverte à ceux qui ont faim. Du reste, nous serons bientôt à même d'apprécier l'action du régime constitutionnel, sur les habitudes gourmandes de la nation. Un homme, qui depuis vingt-cinq ans occupe dans nos assemblées législatives la place que Copernic assigna au soleil dans l'espace, a tracé ce tableau dans un volume in-8°., qu'on promet incessamment; son livre porte le titre de : *Histoire de la gueule en France, depuis la révolution de* 1789 *jusqu'à nos jours.* L'auteur nous a communiqué comme spécimen de son travail, quelques-uns de ses chapitres, où nous avons trouvé souvent des aperçus heureux, des vues neuves, des pensées profondes, un style plein et nourri; un de ces chapitres a pour titre : *L'Élection de M. A..., due à un pâté de foies d'oie;* un autre : *La Dinde aux truffes et la Censure;* un autre : *Le dix-huit Brumaire expliqué par des Alouettes de Pithiviers;* un autre : *La liberté de la Presse repoussée avec perte par un Poulet gras de Strasbourg.*

CHAPITRE PREMIER.

DE LA CUISINE.—DES USTENSILES DE CUISINE.

Il est presque aussi difficile de monter une cuisine que de former une bibliothéque. Le choix des ustensiles qui y sont nécessaires n'est guère moins compliqué que celui des livres dont un homme opulent veut par ostentation garnir ses tablettes.

Il faut d'abord que la cuisine soit vaste, bien aérée, bien claire, d'un abord facile et pas trop éloignée de la salle où l'on mange. Les fourneaux seront, autant que possible, sous les fenêtres, bâtis à une hauteur convenable et disposés de manière à consommer le moins de charbon, et à donner le plus de chaleur possible. De cette manière les cuisiniers seront moins incommodés de la vapeur du charbon, toujours si dangereuse et qui mine à la longue les santés les plus robustes; ils

verront mieux leur ouvrage ; le feu, plus actif et plus concentré, ne dissipera point en vain sa chaleur, et la cuisson des alimens sera plus prompte et plus égale. On se servira de quinquets afin d'éviter l'usage des chandelles, qui doivent être proscrites de toute cuisine où l'on tient à la propreté. La cheminée sera vaste, le manteau assez élevé, mais le tuyau étroit pour brûler moins de bois, et perdre moins de calorique ; de forts chenets en fer, des trépieds, des chevrettes se trouveront dans cette cheminée, et les premiers seront disposés de manière à soutenir plusieurs broches au besoin.

Une très-grande table de chêne, de six pouces d'épaisseur, doit occuper le milieu de la cuisine. Elle sert pour hacher, piquer, ajuster, et à l'heure du repas pour dresser les entrées. Cette table doit toujours être maintenue très-propre, et ratissée tous les jours. Un fort billot, posé sur ses trois pieds, et qui ne sert que pour tailler les grosses viandes au couperet ; un tour à pâte, garni de ses rouleaux de buis ou d'acacia ; une table moyenne, qui ne

sert que pour les rôtis, quelques pelles et trois à quatre chaises, sont presque les seuls meubles qui doivent se trouver dans une cuisine. Nous ne comprenons point dans ce nombre les menus ustensiles, tels que soufflets, tamis, égrugeoirs, saloires, etc.

A l'égard des ustensiles en fer, ils se bornent, outre les crémaillères et la garniture ordinaire de la cheminée, à un tourne-broche et cuisinières, à plusieurs grils de diverses grandeurs, à deux fours de campagne dont un grand et un petit; deux poêles à frire également de dimensions différentes, étouffoirs, pincettes, marmites de fer, deux couperets, deux hachoirs, une demi-douzaine de lardoires assorties; une boîte à compartimens pour les épices, deux ou trois râpes, plusieurs entonnoirs de diverses grandeurs en fer-blanc, des tranche-lard et des couteaux à découper et à trousser.

Vient ensuite la batterie de cuisine proprement dite, qui comprend les marmites, les casseroles, les passoires, les poissonnières, les poêlons, etc., etc. Tous ces ustensiles doivent être en cuivre rouge

étamé et en cuivre jaune. Cette partie des ustensiles dans une cuisine bien montée se compose de deux marmites grandes et moyennes, de deux autres plus petites, de trois poêlons et d'autant de chaudrons assortis, de trois poissonnières avec leurs feuilles, de grandeur différente, de deux passoires, deux cuillères à pot et deux écumoires, de quatre cuillères à dégraisser, de deux casseroles ovales pour les braises, d'autant de plafonds et feuilles de four, d'une bouilloire, deux coquenards et de vingt-quatre casseroles avec leurs couvercles, depuis la première grandeur jusqu'à la dernière. Ajoutez-y deux poêlons à bec pour les caramels, deux bains-marie, une grande fontaine si l'on n'a pas de réservoir ; et enfin une chaudière pour laver la vaisselle.

CHAPITRE II.

DU SOIN DES USTENSILES DE CUISINE.

On ne saurait assez recommander aux maîtres de maison de jeter souvent un œil attentif sur l'état de leurs ustensiles de cuisine.

Le docteur Jonhson s'élève avec raison contre ces maîtres insoucians qui ne visitent jamais leurs casseroles, etc., etc. Il les appelle des empoisonneurs et voudrait que des lois sévères pussent les atteindre et les punir [1]. Qu'un Amphitryon n'oublie jamais que la mort d'un seul convive est un avertissement pour tous les autres, qui fuiront une table où l'on court de si grands risques.

Certes, quand quelques parcelles de vert de gris cachées dans un vase de cuivre

[1] Voyez la Chimie culinaire d'Accum; Londres, 1825.

ne feraient que causer une passagère indigestion, un fugitif malaise, la perte momentanée de l'appétit à un gastronome; quel malheur! Voyez ces mâchoires dont les mouvemens d'ascension et de descension étaient aussi bien réglés que ceux d'une pompe à vapeur, cloucés l'une contre l'autre; ces dents qui accomplissaient l'œuvre si admirable de la trituration, maintenant se heurtant à vide; ce teint fleuri la veille, et à cette heure, jaune comme ces feuilles que les romantiques font tomber dans leurs vers; et tout cet être si bien portant, si alerte, si dispos, attaché sur son lit! « Cromwell allait ravager la terre, » dit Pascal; « un grain de sable dans son urètre, et voilà la famille royale rétablie[1]. » Ce gastronome semblait devoir dévorer tout le gibier de *la Vallée*, il était insatiable; un peu de vert de gris, et toute sa machine est détraquée. ! Qui ne s'écrierait avec le poëte :

O vanas hominum mentes!

[1] Pensées de Pascal.

Nous connaissons quelques gastronomes qui, n'aimant pas moins le ventre de leurs amis, que leur ventre même, font étamer leurs casseroles tous les deux mois. Mais cette précaution ne suffit pas : il faut encore qu'un maître de maison visite sa cuisine, comme il visite sa cave, pour voir si tout est à sa place, si tout est propre, net, brillant. Quand on s'est servi d'une casserole, il faut avoir soin de la laver dans une eau très-chaude et de l'essuyer aussitôt sans la laisser égoutter.

Un peu de grès bien fin, ou, ce qui vaut encore mieux, de la sciure de pierre sert à leur donner cet extérieur poli, brillant, seul miroir des anciennes dames romaines; on peut encore les passer de temps à autre au tripoli.

Il faut avoir l'attention de ne jamais laisser séjourner à l'intérieur aucune espèce de substance liquide ou solide.

Il arrive quelquefois qu'un feu trop vif fait attacher au fond de la casserole les alimens qu'elle contient. On emplit alors la casserole d'eau chaude, qu'on y laisse quelques instans, afin d'en détacher l'es-

pèce de croûte qui s'est formée. Si, malgré cette précaution, la croûte résistait, on aurait recours à de la cendre, mais jamais à du grès, comme cela a lieu dans quelques cuisines, parce que cette substance corrode les parois de la casserole et en use l'étamage.

CHAPITRE III.

DU CHOIX D'UN BON CUISINIER.

M. Carême regarde un bon cuisinier comme la pierre angulaire de l'édifice social, et il a raison ; c'est à table que furent arrêtées les bases du traité d'Amiens. la capitulation de Paris fut signée dans un brillant déjeuner d'empereurs, et plus d'un de nos budgets fut présenté, arrêté, emporté entre la poire et le fromage. Or sans cuisiniers point de dîners et sans diners plus de lois, de traités, ni de budgets : anarchie complète.

On voit donc de quelle importance il est pour un Amphitryon de faire choix d'un bon sujet : si l'on est assez heureux pour en avoir trouvé un il ne faut le quitter qu'à la mort. Gardez-vous donc de le marchander comme on fait d'un vieux livre sur nos quais, donnez-lui ce qu'il

vous demandera. C'est un trésor inappréciable qu'un bon cuisinier !

A Rome le *Magister Coquorum* se payait jusqu'à mille louis, et n'en avait pas qui voulait à ce prix. Cicéron met au nombre de ses misères de n'avoir qu'un mauvais marmiton. *Coquus meus præter jus fervens nihil potest imitari.* Epist. f. IX, 20. Le cuisinier de Cicéron, du prince des orateurs, d'un consul romain, qu ne sait faire qu'un méchant bouillon [1] ! O tempora ! ô mores !

Si la fortune ne vous permet pas d'avoir un chef d'office, vous pourrez vous contenter d'un *Cordon bleu.* Vous ne prendrez votre cuisinière ni trop vieille ni trop jeune. Trop vieille elle dormirait comme Homère ; trop jeune elle penserait à tout

[1] Nous traduisons *jus fervens* par *bouillon.* Nonnius veut que ce soit un *court-bouillon.* (Voyez son traité *de re cibariâ.*) Plenck pense que Cicéron parle d'une sauce noire estimée alors des gourmets.

Nous publierons prochainement une thèse où nous soutiendrons qu'il s'agit dans cette phrase des *Épîtres familières* du bouillon proprement dit : notre thèse sera dédiée à l'honorable M. Piet.

autre chose qu'à dormir. Le jour où vous donnerez à dîner vous ne la tourmenterez pas : point de brusquerie, de mauvaise humeur, un visage gai, ouvert, un air de satisfaction et de contentement. C'est le moyen d'être servi à l'heure et d'être bien servi. J'ai connu un *Cordon bleu* digne d'être mis à côté de cette cuisinière que madame la comtesse de Genlis chante dans son *La Bruyère des domestiques*, et qui m'avouait ingénument qu'elle n'était jamais malheureuse que les jours de galas. Tout son génie l'abandonnait, ce n'était plus qu'une ombre d'elle-même. Ce n'était pas sa faute, mais celle de son maître qui s'attachait à ses pas, la tourmentait de ses questions, la fatiguait de ses observations, en un mot lui faisait perdre la tête.

Une cuisinière digne de son mandat doit être abandonnée à elle-même. Maîtresse de son temps, elle le consacrera tout entier à l'exercice de son art. Levée avec le jour en hiver, et à six heures en été, son premier soin doit être de mettre sa cuisine en état, et d'y tenir tout dans un ordre

parfait et une propreté extrême. Ces soins préliminaires remplis, elle mettra son pot au feu, et ne sortira qu'après l'avoir bien écumé. Elle ira ensuite au marché, de préférence à la halle pour peu que l'éloignement ne soit pas trop considérable, parce que c'est là qu'on trouve tout en plus grande abondance et au meilleur prix. De retour au logis, elle préparera son dîner, dont le menu aura été arrêté la veille par son maître; elle marquera ses entrées, disposera ses entremets, piquera ou bardera ses rôtis; en un mot se mettra en état de commencer à l'heure convenable afin que le service n'éprouve aucun retard.

Lorsque cette heure sera arrivée, elle trempera ses potages, dressera ses plats, et les disposera dans l'ordre où ils doivent paraître. Si c'est elle qui est chargée de l'office elle aura préparé dès le matin son dessert, et donnera une attention particulière au café, qui doit toujours être fait selon l'excellente méthode de Dubelloy.

On voit par cet aperçu quelle responsabilité pèse sur une bonne cuisinière.

Nous le répétons donc avant de terminer ce chapitre important : une cuisinière, un jour de réception, a besoin d'être libre dans ses opérations culinaires. On entrera donc le moins possible dans sa cuisine. Si l'Amphitryon veut absolument mettre la main à la sauce, soit ; mais qu'il choisisse un plat qu'il traitera à sa manière, dont nul que lui n'approchera et que, tout glorieux, il pourra présenter à ses convives en leur disant : *Voilà mon ouvrage !* ....

CHAPITRE IV.

DE LA CUISINE DE LA SANTÉ.

La santé est le résultat le plus constant d'une circulation douce du sang et des humeurs vitales. C'est du suc exprimé des alimens que naît ce chyle restaurateur destiné à réparer les pertes que l'air, l'exercice et la transpiration nous font éprouver tous les jours. Ce sont une infinité de petits tuyaux chylifères dispersés autour des entrailles, qui, repompant sans cesse les sucs les plus fluides de nos alimens, portent dans tous le corps cette nutrition nécessaire au développement et à la conservation de notre être. Si la nutrition est plus forte que la réperdition, le corps s'engraisse et se fortifie.

Si elle est moindre il se dessèche et s'affaiblit. On ne peut sainement réparer les pertes continuelles du corps, qu'en lui offrant journellement les sucs les plus

analogues à sa constitution, et ceux qui, par leur nature, sont les plus propres à le nourrir et à le fortifier. Il est donc important de connaître la qualité des alimens et leurs modes de préparations, afin de conserver toute leur vertu à ceux que la cuisine moderne a si souvent altérés; il importe encore de connaître comment chaque aliment agit sur chaque tempérament, afin de choisir ceux qui sont les plus convenables à nos goûts et à notre santé.

Le sang et nos humeurs dans un corps sain sont doux, fluides et mucilagineux, sans âcreté ni alcalescence. Il faut donc que les sucs exprimés de nos alimens possèdent ces mêmes qualités. Plus ils contiennent de principes contraires, plus le corps perd ses forces et sa vigueur.

Le sang qui, par les ramifications innombrables des vaisseaux ou des veines, porte les sucs alimentaires depuis le centre du corps jusqu'à l'extrémité des cheveux ou des ongles, ne peut circuler librement qu'autant que ces sucs ont assez de fluidité pour s'épancher avec facilité et assez de sub-

stance nourricière pour réparer promptement les pertes qu'on a éprouvées ; ce n'est qu'à l'aide de cette fluidité, qu'ils pourront se mêler à toutes nos humeurs.

Telle est la formation constante d'un chyle restaurateur. Cherchons à présent les moyens de le produire, en conservant à nos alimens les qualités les plus salutaires à la santé et au rétablissement de nos forces altérées, afin que le gastronome robuste conserve long-temps sa gaîté, sa vigueur, et que les personnes valétudinaires puissent se rétablir et jouir d'une existence agréable.

Tous les corps tirent leurs qualités des substances qui les environnent et les pénètrent le plus constamment.

Le feu sèche, détruit ou calcine toutes les substances offertes trop long-temps à son action dévorante, tandis que l'eau rafraîchit et humecte ces mêmes corps que le feu aurait consommés.

La première cause qui vient altérer les qualités salutaires de nos alimens, c'est le feu qui les touchant immédiatement, détruit leurs sucs mucilagineux et forti-

fians, et qui leur communique cette âcreté incendiaire, qui dessèche à la longue tous nos fibres, en ne leur portant plus autant de substances nourricières que nous en perdons chaque jour.

Pour conserver à nos alimens leurs principes les plus salutaires, il faudrait ne leur donner qu'une coction douce, capable de les attendrir sans en altérer la saveur, de leur communiquer un goût agréable, de les rendre d'une digestion facile, et de réformer ou corriger enfin toutes ces préparations âcres, desséchantes et meurtrières, qui calcinent les sucs destinés à la nutrition, multiplient les maladies et abrègent l'existence.

Un seul moyen d'y réussir, serait de modérer l'action trop vive du feu. Il faudrait un nouvel agent qui, en cuisant les alimens leur conservât leurs sucs humectans, prévînt leur dessiccation, et cette acrimonie incendiaire que la cuisine moderne ne leur donne que trop souvent. Voyez les grands seigneurs qui ont de nombreux cuisiniers : de combien de maladies ne sont-ils pas journellement atteints!

Ce qui altère beaucoup nos productions alimentaires, c'est la pratique pernicieuse de les cuire à découvert. Le bouillonnement qui les dissout, exhale en vapeur leurs sucs les plus substantiels. Ils se dissipent et s'évaporent, sans autre utilité que celle d'engraisser l'heureux cuisinier qui les respire tous les jours. Une preuve évidente que ces exhalaisons possèdent ce que nos alimens ont de plus restaurant, c'est que dans tous les climats de l'Europe, le cuisinier est presque toujours le mortel le plus gras et le mieux nourri de la maison, parce qu'il respire et hume sans cesse les vapeurs et l'essence de tous les mets, dont il n'offre à son maître que les fibres ou les cendres, souvent meurtrières; à force d'être dénaturées par une torréfaction sensible, il ne reste au fond des casseroles qu'un sédiment terreux, qui contient plutôt le marc calciné des productions alimentaires que leurs sucs nourriciers.

Qu'on regarde encore les bouchers, sans cesse environnés de viandes fraîches, dont ils respirent tout le jour les exhalaisons: ils jouissent d'un embonpoint et d'une

santé vigoureuse, quoiqu'ils mangent peu, ainsi que la plupart des cuisiniers, tandis que leurs maîtres qui font grande chère, sont presque tous exténués de bonne heure, maigres, goutteux et cacochymes.

Je compare la cuisine moderne à du vin excellent, recueilli dans un bon canton; si on le verse dans une chaudière, et qu'on allume un grand feu dessous, les vapeurs qui s'en exhalent, produisent l'eau-de-vie, et l'esprit de vin; mais le fond du vase, à force de bouillir s'altère, se dénature, perd sa saveur, sa force, sa bonté, et n'offre plus qu'un tartre grossier, mare le plus malfaisant de cette boisson salutaire. Voilà l'image de notre cuisine moderne. Nos cuisiniers en boivent l'esprit et les sucs, tandis que leurs maîtres n'en mangent que la crasse et la terre. Fit-on jamais de bon bouillon dans une marmite découverte? Quelle différence de goût, d'odeur et de substance entre une tranche de bœuf à la mode, cuit à feu lent, dans un vaisseau fermé, ou un morceau de bœuf cuit à gros bouillons dans une marmite entièrement ouverte! L'avantage en est si grand, que

nous avons souvent vu réussir à faire de meilleur bouillon, en quantité égale, avec moitié moins de viande, dans une marmite bien fermée, qu'avec le double dans un vaisseau ouvert. D'où provient donc cette différence étonnante? C'est que dans un vaisseau découvert, la plus grande partie du suc des viandes et du bouillon se dissipent en vapeurs, tandis que dans un vaisseau fermé, ces exhalaisons nutritives toujours condensées, sont dans une distillation perpétuelle, qui, retombant dans le vase comme la rosée, concentre la totalité de leurs sucs, et conserve toutes les substances nourricières.

Les vapeurs du charbon offrent encore une autre cause qui altère souvent nos alimens, surtout lorsqu'on s'y expose, avant qu'il soit entièrement allumé, et qu'il ait exhalé ses vapeurs malfaisantes; quoiqu'elles paraissent d'abord peu importantes, ses influences suffoquantes sont dangereuses et trop bien connues pour ne pas saisir, lorsqu'on le peut, tous les moyens de les détruire ou de les éviter.

RICHESSES

DU

GASTRONOME.

POTAGES.

Potage à la julienne.
— printanier.
— à la jardinière.
— à la Faubonne.
— aux choux.
— aux laitues.
— à la hollandaise.
— à l'oseille.
— au lait.
— au lait d'amandes.
— aux choux maigre.
— à la reine.
— à l'essence de gibier.
— à la Chantilly
— au consommé de volaille.
— à la purée de gibier.
— à la purée de pois secs.
— au macaroni.
— aux pâtes d'Italie.
— au sagou.

Potage aux grenouilles.
— à la Crécy.
— aux petits ognons.
— au céleri.
— de santé.
— aux concombres.
— à la moëlle de bœuf.
— a la purée de pois verts.
— à la purée de navets.
— à la pur. de marrons.
— à la purée de carottes rouges.
— à la purée de haricots blancs.
— à la purée de potiron.
— à la purée de lentilles.
— à la purée de haricots rouges.

Riz au lait.
Crême de riz.
Riz à la purée.
— au naturel.
— à la Crécy
Semoule au lait.
— au naturel.
Soupe au potiron.
— à l'ognon.
— maigre à la provençale.
Vermicelle au lait.
Vermicelle au naturel.
Croûte au pot.
— gratinée au consommée.
Panade royale ou à la reine.
Garbure aux choux.
— aux laitues.
— au parmesan.
— aux racines nouvelles.
— à la milanaise.

RELEVÉS DE POTAGE.

Cuisine bourgeoise.

Bœuf garni de persil
— aux ognons glacés.
— Sauce tomate.
Noix de bœuf glacée.
Bœuf à la mode.
Langue de bœuf piquée rôtie.

Grande cuisine.

Pièce de bœuf à l'étendard.
— à la flamande.
— à la gendarme.
— à la maréchale.
Filet de bœuf à l'anglaise.
Pièce de bœuf à la chou croûte.

COCHON.

Cochon de lait à la grecque.
Quartier de sanglier mariné, sauce poivrade.
Jambon glacé.
— aux épinards.
— à la broche.

MOUTON.

Cuisine bourgeoise.

Gigot de mouton rôti.
Épigramme d'agneau.
Gigot braisé ou à l'eau.

Grande cuisine.

Selle de mouton des Ardennes.
Rosbif de présalé des Ardennes.

VEAU.

Longe de veau à la broche.
— à la bourgeoise.
— à la Monglas.
Épaule glacée.
Noix de veau glacée.
— dans son jus.
Tête de veau au naturel.
— en tortue.

VOLAILLE.

Cuisine bourgeoise.

Chapon au gros sel.
— au riz.
Poule au riz.
Dinde aux truffes.
— en daube.

Grande cuisine.

Dinde rôtie à la maquignon.
— braisée à l'anglaise.
Canetons braisés aux choux.
Poulardes à la Montmorenci.
— à la financière.
— à l'anglaise.

PATISSERIE.

Patés froids et chauds.
Petits pâtés aux huîtres.

POISSON.

Grande cuisine.

Saumon à la vénitienne, au bleu.
Esturgeon en tortue.
Turbot, sauce aux huîtres, au bleu, à la hollandaise.

Barbue au gratin, à la maître d'hôtel.
Alose à la purée de champignons, grillée à la purée d'oseille.
Carpe farcie, au bleu, à la Chambord.
Truite, sauce matelote, au bleu, filets à la Villeroy.
Brochet à la régence, au bleu, à la Béchamel.
Barbeau au bleu, glacé à l'espagnole.
Brochet; saumon: à la broche.
Matelotte à la marinière.
Anguille glacée à l'italienne, à la tartare.
Cabillaud à la crême.
Morue frite à l'anglaise.

HORS-D'ŒUVRES FROIDS.

Huitres.
— marinées.
Thon mariné.
Salade d'anchois.
Sardines.
Olives.
Saucissons.
Radis.
Raves.
Artichauds à la poivrade.
Melon.
Beurre frais.
— d'anchois.
Cornichons.
Petits ognons confits au vinaigre,
Bigarreaux *id.*
Concombres en salade.

HORS-D'ŒUVRES CHAUDS.

Petits pâtés.
Biftecks.
Pieds de cochons farcis.
—à la Ste-Menehould.
Saucisses.
Boudin noir ou blanc.
Andouillettes.
Grillades.
Rissoles.
Rognons de veau.
Fraise de veau à la vinaigrette.
— frite.
Cervelles de veau frites.
Oreilles de veau à la vinaigrette.
Tête de veau frite.

Pieds de veau à la vinaigrette.
Pieds de veau farcis.
Filets de mouton en marinade.
Rognons de mouton à la brochette.
Queues de moutons grillées.
— frites.
Pieds de mouton frits.
Lapereau à la tartare.
Croquettes de la pereau.
Pigeons frits.
— à la crapaudine, sans sauce.
Cuisse d'oie à la tartare.
Anguille au soleil.
Vol-au-vent.
Œufs à la coque.
Omelettes.
Écrevisses.
Homards.
Crabes.
Aubergines sur le gril.
— farcies.
Champignons en caisse.
— sur le gril.

ENTRÉES DE PATISSERIE.

Cuisine bourgeoise et grande cuisine.

Pâtés chauds ou vol-au-vent.
— de mauviettes.
— à la Toulouse.
— à la Béchamel.
— de bonne morue.
— de cailles aux fines herbes.
— à la Nesle.
— à l'allemande.
— à la ciboulette.
— de godiveau.
Pâtés à la financière.
— de lapereaux.
— à la reine.
— de laitances de carpes.
— de filets de soles farcis.
— d'anguille à la poulette.
— de légumes au velouté.

BŒUF.

Cuisine bourgeoise.

Bœuf, sauce tomate.
—— piquante.
Bœuf, sauce Robert
—— en blanquette.

Filet d'aloyau à la broche.
—— à la chicorée.
—— aux croûtons.
—— sauce tomate.
Bifteck aux fines herbes.
— aux pommes-de-terre.
— au beurre d'anchois.
— au beurre d'écrevisses.
— au cresson.
Côte à la flamande.
— en macédoine.
Entre-côte à la maître d'hôtel.
Bœuf à la mode.
Langue à l'écarlate.
— au gratin.
— rôtie.
Palais de bœuf à la ménagère.
— à la Lyonnaise.
Queue panée.
— à la Saint-Lambert.
Cervelle en matelotte.
— marinée.
Rognons au vin blanc.
Foie sur le gril.
— sauté.
Gras-double en fricassée de poulet.

Grande cuisine.

Filet de bœuf au vin de Madère.
Côte de bœuf aux racines glacées.
Filet de bœuf à l'italienne.
Noix de bœuf au vin de Madère.
Émincée de filet de bœuf à la Clermont.

ENTRÉES DE VEAU.

Cuisine bourgeoise.

Carré aux fines herbes.
— à la bourgeoise.
Poitrine farcie.
— aux petits pois.
— à la poulette.
Tendons en matelotte.
— à la poulette.
Côtelettes en papillotes.
— aux fines herbes
— au naturel
— panées.
Filets à la provençale.
Fricandeau

Noix dans son jus.
— sauce tomate.
— à la purée de champignons
— en escalopes.
Croquettes de veau.
Quasi aux ognons.
Épaule à la bourgeoise.
— glacée.
Foie à la bourgeoise.
— à la poêle
— en bifteck.
— haché et farci.
Riz de veau en fricandeau.
— en fricassée de poulet.
— en caisse.
Mou au blanc.
— en matelotte.
Cervelles en matelottes.
— à la poulette.
— au beurre noir.
Queues à la rémolade.
— à la flamande.
Tête de veau entière en tortue.
Oreilles à la sauce piquante.
— à la purée de pois verts.
Langues à l'écarlate.
— aux fines herbes.
Pieds de veau à la poulette.

Grande cuisine.

Cervelle de veau à la mayonaise.
Noisettes de veau glacées à la Soubise.
— aux laitues.
— à la chicorée.
Riz de veau à la Saint-Cloud.
Filets de veau piqués à la purée de céleri.
Côtelettes de veau à l'allemande.
— à la polonaise.
Noix de veau en damier, demi-glace.
— au beurre de Montpellier.
Blanquette de riz de veau aux concombres.
Oreilles de veau, au madère.
— farcies à la Villeroy.
Tendons de veau à la milanaise.
Cervelle de veau au suprême.

ENTRÉES DE MOUTON.

Cuisine bourgeoise.

Gigot à l'eau.
— dans son jus.
Émincé aux cornichons.
Carré à la bourgeoise.
— aux légumes.
Poitrine sur le gril.
Côtelettes grillées panées.
— à la purée d'oseille.
— sautées à la poêle.
— aux légumes.
— aux champignons.
— sautés aux truffes.
Épaule roulée.
Haricot de mouton.
Rognons au vin.
Langues en papillotes.
— à la purée.
— à la Saint-Lambert.
Cervelles en matelotte.
— à la poulette.
Queues braisées.
Pieds de mouton à la poulette.
— au fromage.

Grande cuisine.

Carbonades de mouton glacées, purée d'oseille.
Côtelettes de mouton à l'allemande.
— à la minute.
— à la Soubise.
— à la purée de pommes-de-terre.
Filets de mouton en chevreuil, sauce poivrade.
Langues de mouton à la bretonne.
— glacées aux laitues.
Escalopes de mouton à la mayonnaise.
Filets de mouton glacés aux concombres.
Hatelets de langues de moutons à la Villeroy.
Émincé de mouton à la Clermont.

AGNEAU.

Cuisine bourgeoise.

Quartier rôti.
Carré à la Périgord.
Filets à la Béchamel.
Issues au petit lard.

Grande cuisine.

Côtelettes d'agneau glacées aux pointes d'asperges.
—— à l'allemande.
Épigramme d'agneau à la Toulouse.
—— garnie d'haricots verts.
Épigramme à la purée de champignons.
Galantine d'agneau à la gelée.
Blanquette de riz d'agneau en concombres.

ENTRÉES DE COCHON.

Côtelettes à la sauce Robert.
— à la sauce piquante.
— à la ravigote.
— à la sauce tomate.
Côtelettes sur une farce d'oseille.
Rognons au vin blanc.
Queues à la purée.
Jambon glacé.
Jambon rôti.

ENTRÉES DE GIBIER.

Cuisine bourgeoise.

Filets et côtelettes de sanglier.
— de chevreuil.
Civet de chevreuil.
Gigot de chevreuil.
Chevreuil en daube.
Civet de lièvre.
Lièvre au chaudron.
Pâté de lièvre.
Levraut sauté.
— à la Saint-Lambert.
Gibelotte de lapin.
Matelotte de lapin.
Civet de lapin.
Lapereau sauté.
— au jambon.
— en papillote.
Fricassée de lapereau à la Saint-Lambert.
Salmis de perdreaux.
— de bécasses.
— de bécassines.
Perdreau à la crapaudine.
Chartreuse de perdreaux.
Perdreau au gratin.
Perdrix aux choux.

Perdrix à la menagère.
— à la Catalane.
Pluviers grillés.
Cailles grillées.
— à l'étuvée.
Bécasses farcis.
Bécassines farcies.
Pigeons aux petits pois.
— à la crapaudine.
— farcis et glacés.
— en compote.
— à l'étuvée.
Chartreuse de pigeons.
Canard en salmis.

Grande cuisine.

Quenelles de faisans au suprême.
Papillotte de bécassines aux fines herbes.
Turban de filets de lapereaux piqués glacés.
Pigeons à la cuillère.
Cailles au vin de champagne.
Pain de gibier à la royale.
Bécasses à la financière.
Perdreaux froids à la gelée.
Canards sauvages à la Bourguignotte.
Salmis de faisans à la gelée.
Boudin de gibier à la Richelieu.
Hachis de gibier à la polonaise.
Sauté de lapereaux à la vénitienne.
Filets de canards sauvages à l'orange.
Faisan à la périgueux.
Sauté de cailles aux truffes.
Filets de bartavelles sautés au suprême.

ENTRÉES DE VOLAILLE.

Cuisine bourgeoise.

Canard en salmis.
— aux pois.
— aux navets.
— aux olives
— en daube.
— à la purée.
Oie en salmis.
— en daube.
— à la sauce Robert
Cuisses d'oie à la tartare.
— en mayonnaise.

Cuisses d'oie à la rémolade.
Blanquette de volaille.
Capilotade de volaille.
Marinade de volaille.
Mayonnaise devolaille.
Croquettes de volaille.
Fricassée de poulet.
Poulet au four.
— à la tartare.
— à la paysanne.
— à l'estragon.
Matelotte de poulet et d'anguille.
Poulet à la parole.
— farci.
— au beurre d'écrevisses.
— grillé dans son jus.
Poularde à la tartare.
— en matelote.
Cuisses de poularde au jambon.
Poulet truffé.
Poularde truffée.
— au gros sel.
Poule aux oignons.
Poule en daube.
Dinde en daube.
Dindon dans son jus.
Galantine do dindon.
Abatis de dindon aux navets.
— en fricassée de poulets.

Grande cuisine.

Sauté de volaille aux truffes.
Fricassée de poulets à la Villeroy.
Poulets dépecés, sauce tomate.
Salade de volaille à la sauce verte.
—à la provençale.
Ailerons de dindon glacés au céleri.
— à la purée de navets.
Poulets à la reine, à l'estragon.
Escalopes de poularde aux concombres.
Émincé de volaille au gratin.
Poularde glacée à la maquignon.
Canetons à la macédoine.
Boudins de volaille truffés.
Sauté de poulardes à la provençale.
Epigramme de volaille à la chicorée.
Cuisses de volailles à la purée de champignons glacées.

Petits canetons à la Toulouse.
Quenelles de volailles en turban.
Poulets dépeçés à la vénitienne.
Ailerons de volaille en karic.

ENTRÉES DE POISSON.

Cuisine bourgeoise.

Hachis de poisson.
Saumon, sauce aux câpres.
— à la maître d'hôtel.
— en mayonnaise.
Esturgeon en mayonnaise.
Thon frais.
Turbot au bleu.
— au gratin
Barbue au bleu.
— au gratin.
Raie à la sauce blanche.
— au beurre blanc.
— au beurre noir.
— à la maître d'hôtel.
Morue au blanc.
— à la Béchamel.
— à la maître d'hôtel.
— au gratin.
— aux câpres.
— aux pommes-de-terre ou hollandaise.
— à l'huile.
Cabillaud à la hollandaise.
Maquereau à la maître d'hôtel.
Maquereau au beurre noir.
— à l'huile.
— à la sauce tomate.
— à la tartare.
— en mayonnaise.
Hareng frais à la sauce blanche.
— à la maître d'hôtel.
— à la moutarde.
— à la sauce tomate.
— à la tartare.
— en mayonnaise.
Soles au gratin.
— à la maître d'hôtel.
— à la tartare
— aux tomates.
Limandes et carlets au gratin.
— à la maître d'hôtel.
— à la tartare.
— aux tomates.
Merlans au gratin.
— grillés.
— à la maître d'hôtel.
— aux câpres.
— à la tartare.
— aux tomates.

Rougets au gratin.
— en matelotte.
— à la sauce blanche.
Alose à l'oseille.
Moules à la poulette.
— aux fines herbes.
Matelotte à la marinière.
Matelotte vierge.
Carpe grillée.
— à l'étuvée
— au vin.
— à la Chambord.
— à la provençale.
Perche à la tartare.
Tanche aux fines herbes.
Truite à la génevoise.
Truite aux câpres.
— à la maître d'hôtel.
Brochet à la maître d'hôtel.
— aux câpres.
— à la flamande.
Anguille à la tartare.
— en matelotte.
— à la poulette.
— marinée.
Lamproie en étuvée.
— en matelotte.
Lotte en étuvée.
Grenouilles en fricassée de poulets.
— frites.
Escargots en fricassée de poulets.
— frits.

Grande cuisine.

Lamproie à la bourguignotte.
Boudins de carpe à la Soubise.
Darne de saumon à la vénitienne.
Papillotes de laitances à la Béchamel.
Sauté de poules d'eau aux truffes.
— de filets de sole à la royale.
Carpe à la polonaise.
Salade de homards à la provençale.
Attereaux de filets de merlans.
Cotelettes de lamproie aux champignons.
Anguille roulée glacée au four.
Darne d'esturgeon au beurre d'écrevisses.
Caisse de thon à la provençale.
Escalopes de truite aux fines herbes.
Blanquettes de turbot à la Béchamel.
Brême à la maître d'hôtel.

Filets de sarcelles à la bigarade.
Émincé de turbotin gratiné.
Caisse d'huîtres aux fines herbes.
Eperlans à l'anglaise.
Sauté de filets de maquereaux.
— farcis.

ROTS.

Cuisine bourgeoise.

Aloyau.
Filet de bœuf.
Carré et rognon de veau.
Quasi de veau
Foie de veau à la broche.
Gigot de mouton.
— en gasconnade.
Épaule de mouton lardée de persil.
Quartier d'agneau.
— de chevreau.
Cochon de lait.
Porc frais : échinée et filet.
Jambon à la broche.
Hure de cochon et de sanglier.
Gigot de chevreuil.
Lièvre.
Faisan.
Perdreaux.
Pluviers.
Vanneaux.
Gélinotes.
Ramiers.
Bécasses.
Bécassines.
Cailles.
Alouettes.
Grives.
Ortolans.
Guignards.
Becs-figues.
Pigeons.
Canard.
Sarcelle.
Poule d'eau.
Oie.
Poulet.
Poularde.
Chapon.
Dindon.
Dindonneau.
Dinde truffée.
Galantine de volaille.
Saumon au bleu.
Truite au bleu.
Turbot au bleu.
Alose au bleu.
Sole frite.

Carpe frite.
Merlans frits.
Perche au bleu.
— frite.
Brochet au bleu.
— frit.
Anguille à la broche.
—frite.

Grande cuisine.

Perdreaux rouges, piqués et truffés.
Faisans, garnis d'ortolans.
Chapons à l'anglaise.
Sarcelles à l'orange.
Becfigues bardés.
Oies sauvages.
Bartavelles bardées
Pluviers dorés, bardés.
Grives et ortolans, bardés.
Merlans frits, panés à l'anglaise.
Poulets gras, bardés et truffés.
Coq de bruyère.
Pigeons ramiers, bardés.

ENTREMETS.

Salade de mâches.
— de laitue.
— de romaine.
— de chicorée frisée.
— de petite chicorée sauvage.
— d'escarolle.
— de barbe à capucin.
— de céleri.
— de raiponces.
— de pissenlit.
— de volaille.

ENTREMETS DE PATISSERIE ET PATÉS.

Macaroni.
— en timbale.
Pâtés froids.
Galette.
— de Lorraine.
Gâteau de Pithiviers.
Petits gâteaux grillés.
Petits choux.
Tourte aux confitures.
— aux pommes.
— aux prunes.
Tourte aux abricots.
— de frangipane.
Gâteaux glacés à la crême aux pistaches.
Petits nougats, à la parisienne.
Nougats aux avelines.
— aux pistaches.
Darioles soufflées au cacao.

Gaufres au raisin de Corinthe.
Tartelettes de framboises glacées.
Meringues garnies.
Biscuits à la crême.
Biscuits de Savoie à la fécule.
Madelaines au rhum.
Petits soufflés de fécule.
— de riz à la vanille.

ENTREMETS DE POISSON [1].

Cuisine bourgeoise.

Soles frites.
Limandes *id.*
Merlans frits.
Rougets à l'huile.
Anchois frits.
Anguille frite.
Éperlans frits.
Brochet en salade.
Lamproies et lottes frites.
Écrevisses.
Grenouilles frites.

Grande cuisine.

Homards au madère.
Buisson de homards.
Crevettes en hérisson.
— moulées.

ENTREMETS DE LÉGUMES.

Cuisine bourgeoise.

Purée de pois.
— de fèves.
— de haricots.
— de lentilles.
— de céleri.
— de chicorée.
— d'ognons.
— de potiron.
Ragoût de champignons.
Ragoût de choux.
— de truffes.
Macédoine de légumes.
Petits pois.
—— à l'anglaise.
Fèves à la macédoine.
— à la bourgeoise.
— à la maître-d'hôtel.
— à la poulette.

[1] Les différens poissons au bleu indiqués pour rôti peuvent aussi être servis pour entremets.

Haricots verts en maigre.
—— en gras.
—— à la maître-d'hôtel
—— au beurre noir.
—— en salade.
Haricots blancs, à la maître-d'hôtel.
—— au gras.
—— au jus.
—— en salade.
— rouges à l'étuvée.
Lentilles au gras.
— au maigre.
— au lard.
— en salade.
Choux en ragoût.
— farcis.
— à l'allemande.
— de Bruxelles.
— à la crême.
Choucroûte.
Choux rouges.
Choux-fleurs à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— à la crême.
— à la sauce tomate.
— au beurre blanc.
— frits.
— au fromage.
Artichauts à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— au gras.
Artichauts frits.
Artichauts en fricassée de poulet.
— sautés.
— à la provençale.
— farcis.
— à la barigoule.
— à l'huile et à la poivrade.
Chicorée blanche au gras.
—— au maigre.
Laitue au gras.
— au maigre.
— à la sauce blonde.
—— farcie.
—— en chicorée.
Romaine au gras.
— au maigre.
— farcie.
Cardes au gras.
— au maigre.
Cardons au gratin.
— à la poulette.
— à la moëlle.
Céleri en rémolade.
— au jus.
Purée ou farce d'oseille.
Épinards au gras.
— au maigre.
Ognons à la crême.
— à l'étuvée.
Asperges à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— au gras.
— en petits pois.

Asperges à l'huile.
Concombres à la maître d'hôtel.
— à la poulette.
— farcies.
Tomates farcies.
Potiron à la crème.
Purée de navets.
Navets à la moutarde.
— aux pommes-de-terre.
— au jus.
— à la poulette.
— glacés.
Carottes au gras.
— au maigre.
— à la poulette,
— aux fines herbes.
Betteraves.
Salsifis frits.
— à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— au jus.
— à la poulette.
— en salade.
Patates.
Pommes-de terre à la maître-d'hôtel.
— à l'anglaise.
— à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— à la crème.
— au lard.
— à l'étuvée.
— à la lyonnaise.
— à la provençale.
— en purée.
— farcies.
— en galette.
— en pyramide.
— frites.
— sautées au beurre.
— en salade.
Topinambours.
Truffes au naturel.
— au vin.
Champignons en fricassée de poulet.
Croûte aux champignons.

Grande cuisine.

Épinards à l'espagnole.
Champignons à la Provençale.
Salsifis frits à la dauphine.
Carottes à la Béchamel.
Cardes au parmesan.
Concombres à la poulette.
Choux-fleurs à la milanaise.
Céleri à l'essence.
Laitues farcies.
Purée de haricots à la crème.

Salsifis à la mayonnaise.
Pointes d'asperges au velouté.
Fèves de marais au velouté.
Choux glacés aux pistaches.
Artichauts à la mayonnaise.
Tomates à l'italienne.
Laitues farcies à l'essence de jambon.

ENTREMETS D'ŒUFS.

Cuisine bourgeoise.

Œufs ou miroir.
— aux pointes d'asperges.
— aux fines herbes.
— au verjus.
— aux petits pois.
— à la tripe.
— farcis.
— au beurre noir.
Omelette aux fines herbes.
— au lard.
— aux rognons.
— au fromage d'Italie.
— aux truffes.
— aux champignons.
— aux harengs saurs.
— aux croûtons.

Grande cuisine.

Timbale garnie d'œufs aux huîtres.
— aux queues d'écrevisses.
Œufs à l'aurore ; aux concombres ; garnis de croûtons.
— aux truffes.
Gratin d'œufs aux nouilles à la milanaise.
— d'œufs aux nouilles au parmesan.
— frits à la Soubise.
Œufs à la vénitienne.
— farcis à la Périgueux.
— farcis à la dauphine.
— pochés à la purée de marrons.
Omelette à la royale, garnie de laitances de carpe.
— de queues de crevettes.
— d'huîtres.
— d'un hachis de poisson.

ENTREMETS SUCRÉS.

Cuisine bourgeoise.

Œufs aux macarons.
— à l'eau.
— au lait renversés.
— à la neige.
Omelette au sucre.
— aux confitures.
— soufflée.
Charlotte de pommes.
ommes au beurre.
Beignets de pommes.
— d'abricots.
— de pêches.
— de bouillie.
— de riz.
Soufflé de riz.
— soufflé de pommes-de-terre.
Pets de nonne
Soupe dorée.
Crêpes.
Croquettes de riz.
Tourte de frangipane.
— de fruits.
Gâteau de pommes-de-terre.
— de riz.
— d'amandes.
Crême au chocolat.
— à la vanille.
— au citron.
— au café.
— à la fleur d'orange.
— au thé.

Grande cuisine.

Gelée d'oranges moulée.
Crême française au thé.
Fromages bavarois aux framboises.
Choux à la mecque.
Génoise en diadème.
— glacée à la rose.
Puits d'amour glacés aux pistaches.
Charlotte à l'espagnole.
Fantaisies panachées au citron.
Beignets de crême à la parisienne.
— soufflés à l'allemande.
Gelée d'ananas.
Croque-en-bouche de quartiers d'orange.
— à la reine.
Petits soufflés de riz au cédrat.
Beignets de poires en quartier.
Crême au caramel, au bain-marie.
Gelée au marasquin.
Blanc-manger, au café Moka.
Fromage bavarois aux abricots.

DESSERT.

Crême fouettée.
Fromage fouetté à la crême.
Fromage à la crême.
Fromage glacé à la rose.
—— à la fleur d'orange.
—— à la vanille.
—— au citron.
—— à la pistache.
Tourte aux cerises.
— aux prunes.
— aux abricots.
— aux pommes.
— à la frangipane.
— aux confitures.
Brioches.
Gâteaux feuilletés.
Petits biscuits à la cuillère.
Biscuit à la crême.
— de Savoie.
— en caisse.
Gauffres.
Nougats.
Compote de pommes.
— de poires.
— de cerises.
— de coings.
— de prunes.
— d'abricots.
— de pêches.
— de raisin.
— de verjus.
— de groseilles blanches.
Compote de framboises.
— de marrons.
— d'oranges.
Salade d'oranges.
Gelée de pommes.
— de poires.
— de coings.
— de prunes.
— d'abricots.
— de pêches.
— de verjus.
— de groseilles rouges.
——— blanches.
— de framboises.
— de raisin.
— de raisiné.
Abricots en plein vent.
Abricots-pêches.
Pêches.
Prunes de monsieur.
— de Notre-Dame.
— de mirabelle.
— de reine Claude.
— de Sainte-Catherine.
Cerises de Montmorency.
Cerises anglaises.
Bigarreaux.
Pommes de calville.
— de reinette.
— d'apis.
Poire de Saint-Germain.
— de crézanne.

Poires de Martin-sec.
— de mouille-bouche.
— de beurré.
— de doyenné.
Raisin de Fontainebleau.
Chasselas.
Raisin de vignes.
Marrons.

Noix
Fromage de Roquefort.
— de Sassenage.
— de Brie.
— de Gruyère.
— de Hollande.
— de Parmesan.
— du Mont-d'Or.

CALENDRIER
NUTRITIF.

Nous avons réuni les produits divers de chaque mois de l'année dans ce Calendrier nutritif. Nous engageons le gastronome à le méditer souvent et même à l'apprendre par cœur ; si nous n'avons fait qu'effleurer la matière, c'est qu'il faut bien laisser quelque chose à désirer à l'imagination du lecteur, qui aime toujours qu'on lui fasse sa part dans un ouvrage, et que, d'ailleurs, si nous avions prétendu donner un traité complet sur cette intéressante matière, il nous eût fallu faire choix d'un cadre plus étendu.

JANVIER.

Bœuf, veau, mouton; sanglier, chevreuil, lièvre, faisan, pluvier doré, vanneau, coq de bruyère, sarcelle, perdrix, oie sauvage, canard, bécasse, bartevelle, gelinotte, rouge-gorge, alouette.

Esturgeon, turbot, saumon, truite, raie, cabillaud, merlans, limandes, éperlans, crevettes, huîtres.

Choux-fleurs, cardons, céleri, épinards, salsifis, truffes, champignons.

FÉVRIER.

On trouve dans ce mois, de même que dans celui de janvier, bœuf, veau et mouton. La vallée est toujours approvisionnée de volailles grasses et gibier. Chez les fruitiers et verduriers à la halle, on vend les nouveautés ou légumes et fruits précoces, et ce qui a pu se conserver dans la serre ou que la terre a produit à l'aide de couches chaudes comme choux-fleurs, cardons, céleri, champignons, petite salade, raves, radis, asperges, truffes, etc. etc.

Le poisson de mer frais et sec; esturgeon, turbot, saumon, truite, raie, cabillaud, merlans, limandes, éperlans, crevettes, huîtres. Le poisson d'eau douce ne manque pas non plus, les marchés en sont très-bien fournis.

La carpe cesse d'être bonne parce qu'elle fraie, qu'elle devient maigre et décharnée;

il en est de même de la plupart des autres poissons d'eau douce.

MARS.

Comme mars vient toujours en carême, il y a beaucoup moins de viandes, de volailles et de gibier. Les gastronomes pourront cependant s'en procurer encore assez aisément.

La barbue, le barbot, les soles, les carlets, les vives, les homards, le brochet, la carpe, l'ombre, l'anguille, la perche, la lotte, le goujon, l'écrevisse, la brême, abondent, ainsi que le poisson d'eau douce.

AVRIL.

Les boucheries sont garnies de bœuf, veau et mouton. A la vallée on trouve poulardes, chapons, poulets gras, pigeons nouveaux, levrauts, lapereaux, perdrix, perdreaux, mauviettes, vanneaux, faisans, agneaux, cochons de lait, etc.

Les poissons de mer frais à l'ordinaire, ainsi que le maquereau et l'alose.

MAI.

Les grosses viandes.

La volaille est moins abondante. Il y a

peu ou point de perdrix parce qu'elles couvent. On trouve des bécasses et le râle du genêt. Le pigeon donne aussi en quantité suffisante. En poisson de mer : maquereaux et aloses. Toutes sortes de verdure ; concombres, petits pois, fraises des bois.

JUIN.

Bœuf, veau, mouton.

Dindonneau, coq vierge, chapon, poularde, pigeon, morue fraîche, raie, truite, artichauts, petits pois, haricots-verts, concombres, fèves de marais, choux-fleurs, melons, fruits rouges.

JUILLET.

Bœuf, veau, mouton.

Poulet gras, pigeon, lapereaux, levrauts, dindonneaux, cailles.

La marée abondante en raie, moules, maquereaux, soles, saumons, limandes.

Légumes de toutes espèces. Haricots blancs, haricots verts, concombres, petits pois, artichauts. Melons, cerneaux, abricots, prunes.

AOUT

Bœuf, veau, mouton.

Marcassin, cochon de lait, perdreaux, cailles grasses.

Les légumes du mois précédent; melons, pêches, figues, amandes, mûres.

SEPTEMBRE.

La viande de boucherie ordinaire. Poulardes, chapons, poulets gras, levrauts, lapereaux de garenne, pigeons, canetons, perdreaux, cailles, bécassines, grives.

Huîtres vertes d'Ostende [1].

Raie, merlans, saumon, esturgeon, carrelets, éperlans, turbots, homards, crevettes, sardines fraîches, anchois, thon. Céleri, cardons, artichauts, truffes de Périgord. Pêches, poires, chasselas, noix, marrons.

OCTOBRE

Bœuf, veau, mouton de présalé.

Poulardes, chapons, poulets gras, dindons, levrauts, lapereaux de garenne, pigeons, canetons, perdreaux gris et rou-

[1] Voyez le *Manuel de l'amateur d'huîtres*, 1 vol. in-18. Prix : 2 fr. Chez Audot, éditeur, rue des Maçons-Sorbonne, n°. 11.

ges, cailles, becfigues, mauviettes, rouge-gorge, faisan, bécasse, outarde.

Marée en abondance; Harengs frais; poisson d'eau douce; la carpe commence à être bonne Brochets, anguilles, écrevisses.

Céleri, cardons, artichauts, concombres, épinards, pois tardifs.

Poires, pommes, raisin de vigne, figues.

NOVEMBRE.

Bœuf, veau, mouton.

Poulardes, chapons, poulets gras, dindons, lièvres, lapins de garenne, oies grasses, canetons, canards sauvages, pigeons, mauviettes, perdrix.

Raie, limandes, soles, harengs frais, esturgeons, saumons, rougets, vives, petits maquereaux, merlans, moules, huîtres.

Légumes; encore des épinards, de la chicorée, du céleri, des laitues, artichauts, cardons d'Espagne, truffes.

Poires, pommes, oranges, grenades, marrons.

DÉCEMBRE.

La viande de boucherie ordinaire.

Poulardes, chapons, dindons, poulets, pigeons, levrauts, lapereaux de garenne, perdrix, mauviettes, faisans, pigeon ramier, pluvier doré, vanneaux.

Raie, merlans, éperlans, limandes, carrelets, moules, saumon, harengs, turbot, cabillaud, esturgeon, soles, vives, truites, brochets, carpes, anguilles, tanches, etc. Huîtres

Les serres chaudes procurent les légumes que la nature ne peut donner en pleine terre.

Les oranges arrivent dans ce mois ainsi que tous les fruits secs, de France et d'Espagne.

MENUS

DES

QUATRE SAISONS.

JANVIER.

Menu de 15 à 18 couverts [1].

Deux potages.

Potages de santé.
Pâtes d'Italie au consommé.

Deux relevés de poissons.

Morue à la maître-d'hôtel.
Brochets à la régence.

Deux grosses pièces.

Poularde à l'indienne.
Quartier de chevreuil mariné.

[1] Voir pour les *hors d'œuvres* chauds et froids, pages 50 et 51.

Quatre entrées.

Riz de veau glacés, purée de champignons.
Sauté de volaille aux truffes.
Salmis de perdreaux.
Chapon au riz.

Deux plats de rôt.

Bécasses bardées.
Poulets à la reine.

Quatre entremets.

Truffes au vin de Champagne.
Gâteaux de Pithiviers glacés.
Choux de Bruxelles à l'espagnole.
OEufs à l'aurore.

Dessert.

1 dormant.
2 assiettes montées, garnies de bonbons.
2 tambours en petit four et assortis.

Quatre compotes.

1 de pommes reinettes avec gelée.
1 de marrons.
1 de poires.
1 d'oranges.

Quatre assiettes, fruits crus, etc.

1 de poires.
1 de pommes de Calville.
1 d'oranges.
1 de raisins sees.
2 de fromage.
2 sucriers.

Menu de 36 à 40 couverts.

Deux potages.

Riz à la Créei.
Potage de laitue au eonsommé.

Deux relevés de potage.

Carpe à la Chambord.
Poulardes à la Montmorenci.

Deux grosses pièces pour les bouts.

Jambon glaeé aux épinards.
Rosbif d'aloyau à l'anglaise.

Seize entrées.

Fritots de poulets à la Marengo.
Côtelettes de moutons à la minute.
Filets de truites sautés aux fines herbes.
Cailles au gratin garnies de eroûtons fareis.

Mayonnaise de volaille à la gelée.
Aspic de cervelle de veau.
Pâté chaud de pigeons.
Petites croustades à la Béchamel.
Noix de veau glacée à la surprise.
Petits canetons à la purée.
Filets de brochet à la provençale.
Chapon au gros sel.
Salmis de perdreaux au vin de Bordeaux.
Sauté de bécasses.
Croquettes à la Béchamel.
Boudins de volaille à la Richelieu.

Quatre grosses pièces d'entremets pour les contre-flancs.

Buisson de grosses écrevisses.
Meringues.
Croque-en-bouche glacé aux pistaches.
Brioche à la crème.

Seize entremets.

Haricots verts à l'anglaise.
Blanc-manger renversé.
Gelée de marasquin fouetté.
Pieds de céleri.

Pains à la duchesse.
Gâteaux d'abricots.
Concombres en cardes.
Choux de Bruxelles à l'anglaise.
Pommes-de-terre à la bretonne.
Concombres farcis.
Fonds d'artichauts à la Béchamel.
Gelée de café à l'eau.
Cardes à la moelle.
Charlotte de pommes glacées.
Pommes glacées au riz.
OEufs pochés à la purée de céleri.

Dessert.

1 dormant
4 assiettes montées, garnies en fruits secs, bonbons et caramel.

Six assiettes de four.

2 de meringues.
2 de biscuits à la cuillère et macarons.
1 de biscuits aux pistaches.
1 de biscuits au chocolat.

Huit compotes.

2 de pommes blanches avec une gelée.
2 de poires, une de bon-chrétien, une de Martin-sec.

1 d'oranges avec une gelée.
1 de pommes d'api glacées.
1 d'abricots à l'eau-de-vie.
1 de prunes de reine-Claude à l'eau-de-vie.

Huit assiettes de cru, etc.

2 de poires Saint-Germain et Cressane.
2 de pommes d'apis.
2 d'oranges.
2 de raisin.
2 de fromage de Roquefort et Gruyère.
2 de marrons sous la serviette.
4 sucriers.

FÉVRIER.

Menu de 10 à 12 couverts.

Un potage.

Potage au consommé.

Deux grosses pièces.

Bœuf garni d'ognons glacés.
Longe de veau mariné au chevreuil.

Quatre entrées.

Oreilles de veau en tortue.

Cailles au gratin.
Poularde à l'estragon.
Cabillaud à la Béchamel.

Deux plats de rôt.

Perdreaux bardés.
Soles frites à l'anglaise.

Quatre entremets.

Truffes sautées à l'italienne.
Œufs pochés à la purée d'oseille.
Charlotte à la française.
Gelée de punch.

Dessert.

1 assiette montée pour le milieu, garnie de bonbons.
2 assiettes montées, garnies de fruits secs et bonbons.

Deux compotes.

1 de marrons à l'italienne.
1 de poires de Martin-sec.

Deux assiettes de cru, etc.

1 de pommes de reinettes.
1 d'oranges.
1 de fromage de Roquefort.
1 sucrier.

MARS.

Menu de 6 à 8 couverts, en maigre.

Un potage.

Vermicelle à l'essence l'anis.

Un relevé de poisson.

Croquettes de poissons aux champignons.

Une grosse pièce.

Saumon à la royale.

Deux entrées.

Quenelles de merlans à la Béchamel.
Pâté chaud d'anguilles.

Un plat de rôt.

Soles frites à l'anglaise.

Deux entremets.

Choux-fleurs au parmesan.
Truffes à la serviette.

Dessert.

Une grande assiette montée pour le milieu, garnie de bonbons et caramel.

Deux compotes.

Compote d'oranges.
Compote d'abricots à l'eau-de-vie.

Deux assiettes de cru, etc.

1 de pommes de Calville.
1 d'oranges.
1 de fromage de Gruyère.
1 sucrier.

AVRIL.

Menu de 12 à 15 couverts.

Deux potages.

Potage printanier.
Potage de santé au consommé.

Deux grosses pièces.

Selle d'agneau à l'anglaise.
Pièce de bœuf garnie.

Quatre entrées.

Boudins de gibier.
Sauté de filets de saumon à la Périgueux.
Pâté chaud à la financière.

Ailerons de dindons à la purée de navets.

Deux plats de rôts.

Poulets nouveaux au cresson.
Lapereaux de garenne.

Quatre entremets.

Champignons à la provençale.
Cardes à la moelle.
Gâteaux glacés.
Soufflé au chocolat.

Dessert.

1 assiette montée pour le milieu, garnie de bonbons.

Quatre compotes.

1 de pommes avec une gelée.
1 de poires de Martin-sec.
1 d'oranges.
1 de fruits à l'eau-de-vie.

Quatre assiettes de fruits crus, etc.

2 de poires,
2 de pommes.
2 assiettes de fromage.
2 sucriers.

Menu de 36 à 40 couverts.

Deux potages.

Potage de riz à la purée de navets.
Potage de céleri au consommé.

Deux relevés de potages.

Cochon de lait.
Brochet.

Deux grosses pièces pour les bouts.

Oie braisée aux racines et marrons.
Quartier de chevreuil mariné.

Seize entrées.

Filets de chevreuil piqués glacés.
Filets de merlan à la royale.
Fricassée de poulets.
Boudins de gibier.

Salmis de perdreaux à la gelée.
Cervelle de veau à la ravigote.
Petits vol-au-vent à la Béchamel.
Sauté de poulardes aux truffes.

Filets de saccelles à l'orange.
Petits pâtés farcis.

Tendons de veau à la milanaise.
Filets de soles à la provençale.

Ailerons de dindons à la purée de marrons.
Poulets à la Montmorenci.
Blanquette de palais de bœuf.
Oreilles d'agneau à la poulette.

Quatre grosses pièces d'entremets.

Dinde en galantine à la gelée.
Jambon glacé à la gelée.
Nougat d'avelines.
Croquante de pâte d'amandes.

Quatre plats de rôts.

Poulets à la reine.
Chapon au cresson.
Vanneaux bardés.
Levrauts piqués.

Seize entremets.

Croûte aux champignons.
Gelée de marasquin.
Truffes à l'eau de sel.
Macaroni à l'italienne.

OEufs brouillés aux champignons.

Beignets de pommes glacés.
Petits gâteaux glacés.
Concombres au velouté.

Gelée de crème de Moka.
Pommes-de-terre à la lyonnaise.
Laitues braisées à l'essence de jambon.
Petits soufflés à l'orange.

Céleri à l'espagnole.
Épinards à l'anglaise.
Gâteau de riz au raisin de Corinthe.
Gelée de vin de Madère sec.

Dessert.

1 dormant.

Quatre assiettes montées.

2 garnies en fruits secs.
2 de bonbons et caramel.

Huit assiettes de four.

2 de meringues à la crème.
2 de biscuits à la vanille.
2 de biscuits à la cuillère.
2 de macarons.

Huit compotes.

2 de pommes blanches avec gelée.
2 de poires glacées.

2 de fromage à la crême.
2 d'oranges avec gelée.

Huit assiettes de cru, etc.

2 de pommes d'apis.
1 d'ananas.
2 de pommes de reinette.
1 d'oranges.

2 de fromages.
2 sucriers.

MAI.

Menu de 6 à 10 personnes.

Un potage.

Potage au céleri au consommé.

Une grosse pièce.

Noix de bœuf à la Godard.

Deux entrées.

Poularde à l'anglaise.
Cervelles de veau au suprême.

Un filet de rôt.

Cailles bardées.

Deux entremets.

Petits pois au sucre.

Champignons grillés demi-glace.

Dessert.

1 assiette montée garnie de fruits secs et bonbons.

Deux assiettes de four.

1 de biscuits au chocolat.

1 de macarons.

Deux compotes.

1 compote de pommes.

1 marmelade d'abricots.

Deux assiettes de cru, etc.

1 de pommes d'api.

1 de poires de Saint-Germain.

1 de fromage de Gruyère.

1 sucrier.

JUIN.

Menu de 10 à 12 couverts.

Deux potages.

Potage de purée de pois aux petits croûtons.

Potage à la reine.

Deux relevés de poissons.

Matelotte au vin de Bordeaux.
Filets de turbot farcis.

Deux grosses pièces.

Poularde à la jardinière.
Alose grillée à la purée de pois.

Quatre entrées.

Croquettes de gibier à l'allemande.
Filet de bœuf au vin de Madère.
Fritot de poulet.
Langues d'agneaux à la mayonnaise.

Deux plats de rôt.

Pigeons bardés.
Dindonneau au cresson.

Deux relevés de plats de rôts.

Gâteau de cerises.
Flan à la vanille.

Quatre entremets.

Asperges à la sauce.
Artichauts à la provençale.
Petits pois au sucre.
Blanc-manger à la crème.

Dessert.

1 assiette montée pour le milieu, garnie de bonbons.

Deux assiettes de four.

1 de meringues à l'italienne.
1 de biscuits aux pistaches.

Deux compotes.

1 de cerises.
1 fromage à la crème.

Deux fruits crus, etc.

1 de cerises.
1 de bigarreaux.
1 assiette de fromage.
1 sucrier.

JUILLET.

Menu de 8 à 10 couverts.

Un potage.

Potage à la purée de pois et aux petits croûtons.

Une grosse pièce.

Un quartier de mouton à l'anglaise

Deux entrées.

Poulets dépecés à la provençale.
Oreilles de veau à la ravigote.

Un plat de rôti.

Canetons de ferme.

Deux entremets.

Concombres à la Béchamel.
Artichauts à la provençale.

Dessert.

1 assiette montée pour le milieu, garnie en bonbons.

Deux assiettes de four.

1 assiette de macarons.
1 assiette de biscuits à la crème.

Deux assiettes de compote.

1 d'abricots verts.
1 de framboises avec gelée.

Deux de fruits crus, etc.

1 de groseilles.
1 de fraises.
1 de fromage de Roquefort.
1 sucrier.

Menu de 25 à 30 couverts.

Deux potages.

Potage jardinière.
Potage de semoule aux petits pois.

Deux relevés de potage.

Turbot à la hollandaise.
Carpe frite à l'allemande.

Deux grosses pièces.

Poulets gras à la crème.
Quartier de chevreuil mariné, poivrade

Douze entrées.

Chapon au gros sel.
Côtelettes de mouton aux champignons.
Ailerons de dindon à la chicorée.
Aspic de cervelle à la ravigote.
Pigeons à la cuillère.
Quartier de chevreuil mariné.
Tourte de godiveau à la ciboulette.
Boudins à la Richelieu.
Épigramme d'agneau à la chicorée.
Pigeons en homard.
Poulets à l'esturgeon.
Vol-au-vent à la Nesle.

Quatre grosses pièces d'entremets.

Gâteau au vermicelle soufflé.
Soufflé à la milanaise.
Nougat à la française.
Brioche en caisse.

Quatre plats de rôt.

Pigeons bardés.
Poulets gras bardés.
Canetons nouveaux.
Poularde au cresson.

Douze entremets.

Gaufres au raisin de Corinthe.
Haricots nouveaux à la crème.
Gelée d'abricots renversée.
Crème française à la cannelle.
Artichauts à l'estouffade.
Petits canetons au gros sucre.
Panachés en croissant.
Concombres à la Béchamel.
Blanc-manger à la crème.
Gelée de marasquin.
Laitues au consommé.
Bouchées d'abricots glacés.

Dessert.

Un dormant.

4 assiettes montées garnies de bonbons et conserves.

Quatre assiettes petit four.

2 de biscuits légers.
1 de macarons mêlés.
1 de meringues aux confitures.

Quatre compotes

1 d'abricots ou gelée.
2 de fromages à la crème.
1 d'abricots verts.

Quatre assiettes de fruits crus, etc.

1 de grosses cerises.
1 de bigarreaux.
1 de poires d'été.
1 de fraises.
2 assiettes de fromage.
2 sucriers.

AOUT.

Menu de 6 à 9 couverts.

Un potage.

Potage printanier.

Une grosse pièce.

Longe de veau à la crème.

Deux entrées.

Morue à la Béchamel.
Poulets à la reine.

Un plat de rôt.

Canetons de Rouen.

Deux entremets.

Épinards au jus.
Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel.

Dessert.

1 assiette montée garnie de bonbons et pâtes sèches pour le milieu.

Deux assiettes de four.

1 de biscuits au chocolat.
1 de macarons.

Deux compotes.

1 d'abricots.
1 de prunes de reine-Claude.

Deux fruits crus, etc

1 de pêches.
1 de poires d'été.
1 assiette de fromage
1 sucrier.

SEPTEMBRE.

Menu de 6 à 10 couverts.

Un potage.

Consommé.

Une grosse pièce.

Une pièce de bœuf aux choux braisée.

Deux entrées.

Frieassée de poulets.
Cabillaud à la maître-d'hôtel.

Un plat de rôt.

Perdreaux lardés.

Deux entremets.

Haricots blancs à l'anglaise.
Salade de volaille aux laitues.

Dessert.

1 assiette montée garnie de bonbons pour le milieu.

Deux assiettes de four.

1 de meringues.
1 de biscuits à la cuillère.

Deux assiettes de compotes.

1 fromage à la crème.
1 d'abricots.

Deux fruits crus, etc.

1 de pêches.
1 de chasselas.
1 assiette de fromage.
1 sucrier.

OCTOBRE

Menu de 6 à 10 couverts.

Un potage.

Vermicelle à la purée de pois.

Une grosse pièce.

Truite au bleu.

Deux entrées.

Quenelles de volaille au consommé.
Filet de bœuf à la broche.

Un plat de rôt.

Un levraut bardé.

Deux entremets.

Concombres farcis.
Cardes au parmesan.

Dessert.

Une assiette montée pour le milieu.

Deux assiettes de four.

1 de macarons.
1 de biscuits en caisse.

Deux assiettes de compotes.

1 de pêches.
1 d'abricots.

Deux assiettes de fruits crus, etc.

1 assiette de poires.
1 assiette de chasselas.
1 assiette de fromage.
1 sucrier.

Menu de 30 à 36 couverts.

Deux potages.

Potage au riz.
Consommé.

Deux relevés de potage.

Dinde à la financière.
Vol-au-vent à la Béchamel.

Deux grosses pièces.

Quartier de chevreuil mariné.
Pièce de bœuf garnie d'ognons glacés.

Seize entrées.

Canetons à la Conti.
Fritots de poulets.
Noisette de veau glacée.
Salmis de perdreaux.

Côtelettes de mouton à la chicorée.
Filets de levrauts sautés.
Cailles au gratin.
Poulets sautés aux fines herbes.

Pigeons glacés aux concombres.
Langues de mouton à la provençale.
Poulets à la Marengo.
Côtelettes de veau en papillote.

Caisses de foie gras.
Riz de veau glacés à la purée d'oseille.
Filets de merlan à la Orly.
Chapon au riz.

Quatre plats de rôt.

Dindonneau au cresson.
Un levraut bardé.

Faisan piqué.
Coq vierge au cresson.

Seize entremets.

Croûte aux champignons.
Gelée d'épine-vinette.
Artichauts à la barigoule.
Haricots blancs à la maître-d'hôtel.

Crème à la plombière.
Epinards à la crème.
Navets au sucre.
Soufflé de riz au citron.

Aubergines à la provençale.
Choux-fleurs au parmesan.
Cardons à la moelle.
Gelée de kirschwaser.

Buisson d'écrevisses.
Croquettes de riz.
Haricots verts à l'anglaise.
Beignets de pommes glacés

Dessert.

1 dormant.

Quatre assiettes montées.

2 de confitures sèches.
2 de bonbons.

Quatre assiettes de four.

2 de biscuits légers en caisse.
2 de macarons.

Six assiettes de fruits crus.

2 de poires.
2 d'oranges.
2 de raisin.

Six compotes.

1 de pommes avec gelée.
1 depoires Martin-sec.
1 d'oranges.
1 de marrons glacés.
2 fromages à la crème.
2 sucriers.
2 assiettes.

NOVEMBRE.

Menu de 10 à 12 couverts.

Un potage.

Potage aux laitues.

Un relevé de poisson.

Tronçons d'anguille à la tartare.

Deux grosses pièces.

Filet de bœuf garni de pommes-de-terre.
Poularde à la Périgord.

Quatre entrées.

Sauté de sarcelles aux truffes.
Côtelettes de veau farcies.
Filets de soles au gratin.
Oreilles de veau à la tortue.

Deux plats de rôts.

Un coq de bruyère.
Bécasses bardées

Deux relevés de rôt.

Charlotte de pommes aux confitures.
Nougat aux pistaches.

Quatre entremets.

Épinards à l'anglaise.
Pommes-de-terre frites.
Concombres au velouté.
Crème au caramel.

Dessert.

Une assiette montée pour le milieu.

Deux assiettes de four.

1 de biscuits à la cuillère.
1 de meringues à la fleur d'orange.

Deux compotes.

1 de pommes glacées.
1 de poires de Martin-sec.

Deux fruits crus, etc.

1 d'oranges.
1 de chasselas.
1 assiette de fromage.
1 sucrier.

DÉCEMBRE.

Menu de 6 à 10 couverts.

Un potage.

Potage au céleri consommé.

Une grosse pièce.

Tête de veau à la tortue.

Deux entrées.

Ailerons de dindons à la purée.
Filet de bœuf au vin de Madère

Un plat de rôt.

Grives et mauviettes bardées.

Deux entremets bardés.

Choux-fleurs au beurre.
Omelette soufflée.

Dessert.

1 assiette montée.

Deux assiettes de four.

1 de meringues à la crème.
1 de macarons.

Deux compotes.

1 de pommes glacées.
1 de fruits à l'eau-de-vie.

Fruits crus, etc.

1 assiette de pommes d'apis.
1 d'oranges.
1 assiette de fromage.
1 sucrier.

CONCLUSION.

Arrêtons-nous, et bornons ici notre première course.

Notre gastronome sait maintenant tout ce qu'il vaut. Il a des notions suffisantes sur la cuisine des anciens et des modernes ; il connaît les produits divers de chaque mois de l'année; aucun des instrumens de cuisine ne lui est inconnu. Ne craignez plus qu'il laisse amasser un vert-de-gris meurtrier sur leurs parois; il ne contreviendra donc pas au précepte du Décalogue :

Homicide point ne seras.

Si la Providence lui fit trouver un bon cuisinier, il sait, grâce à nous, apprécier un semblable trésor ; si le sort le fit riche, il pourra recevoir de nombreux amis à sa table, et saura comment il doit les traiter dans toutes les saisons. Nous lui appren-

drons un jour l'art si difficile de faire dignement les honneurs du festin [1]. Nous l'avons trouvé dans *sa cuisine* nous l'accompagnerons dans sa *salle à manger*.

[1] *L'Amphytrion à table* ou *l'Art de découper les viandes*, *volailles*, etc., *de servir les convives*, etc., etc.; précédé de Considérations sur les repas des anciens et des modernes. 1 vol. in-18.

FIN

TABLE.

Introduction. Histoire de la cuisine ancienne et moderne. 1
Chapitre Ier. — De la cuisine — Des ustensiles de cuisine. 26
Chap. II. — Du soin des ustensiles de cuisine. 30
Chap. III. — Du choix d'un bon cuisinier. 34
Chap. IV. — De la cuisine de santé. 39
Richesses du gastronome. 47
Calendrier nutritif. 69
Menus des quatre saisons. 77
Conclusion. 109

FIN DE LA TABLE.

$\frac{4}{12}$ $\frac{15}{}$